

## ANÁLISE TEMPO-INTENSIDADE MÚLTIPLA: DETERMINAÇÃO DE PARÂMETROS DIRECIONADORES DE PREFERÊNCIA EM GELÉIAS DE MORANGO TRADICIONAIS E LIGHT

Dominique Nunes Ventura Araújo\*, Helena Maria Andre Bolini.

### Resumo

O propósito do trabalho foi determinar e comparar parâmetros do perfil tempo-intensidade e aceitação de geleias de morango tradicionais (adoçadas com sacarose), diet (adoçadas com edulcorantes), 100% fruta e acrescida de biomassa de banana verde (adoçada com sacarose) para determinação de direcionadores de preferência do produto. O perfil tempo-intensidade foi determinado por provadores selecionados e treinados, e os testes afetivos (aceitação, ideal CATA e intenção de compra) foram realizados por 116 consumidores do produto,

### Palavras-chave:

Análise Tempo-Intensidade, Geleia de morango, Perfil sensorial dinâmico.

### Introdução

O estudo de produtos com finalidades dietéticas (com substitutos da sacarose e/ou redução de gordura) é extremamente importante para a indústria de alimentos e pesquisas na área, em razão desses ingredientes conferirem aos produtos além de sabor e textura, modificações na estrutura, estabilidade e conseqüentemente, aceitação pelos consumidores. Assim, este trabalho tem como objetivo determinar o perfil sensorial tempo-intensidade de doçura dos sete produtos (geleia de morango) e realizar a análise estatística dos parâmetros das curvas tempo-intensidade determinadas, bem como testes de aceitação e características ideais.

maior preferência são a 1, 6 e 2. O teste de aceitação foi avaliado por análise estatística univariada (análise de variância - ANOVA) e Testes de médias de Tukey, verificando se há diferença entre as amostras com nível de significância de 5% ( $p=0,05$ ). Temos, assim, que a amostra 1 apresentou aceitação significativamente superior em relação à aparência, aroma, sabor, textura e impressão global ( $p<0,05$ ). A amostra 1 e 6 não diferem entre si em relação ao sabor e à impressão global ( $p<0,05$ ). As amostras 3, 4, 5 e 7 foram significativamente inferiores em aceitação em relação ao sabor e impressão global ( $p<0,05$ ).

### Resultados e Discussão

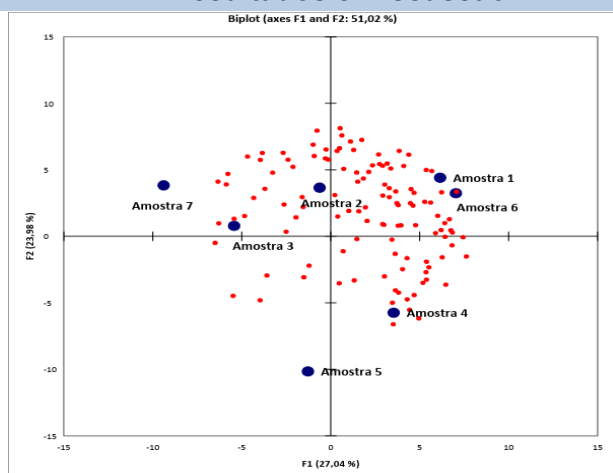


Figura 1. Gráfico bidimensional com mapa interno de preferência.

Os pontos vermelhos representam os consumidores e os círculos azuis representam as amostras de geleia. Os consumidores ficam localizados espacialmente próximos às amostras de maior preferência. Assim, as amostras de

A partir do teste do ideal foi verificado que as 1, 4, 5 e 6 apresentam doçura acima do ideal e as amostras 3, 4, 5 e 7 apresentam o sabor de morango abaixo do ideal.

### Conclusões

Assim, a partir dos resultados analisados, foi concluído que as amostras 3, 4, 5 e 7 apresentam rejeição pelos consumidores provavelmente por terem o sabor de morango abaixo do ideal, o que é uma característica muito importante para a aceitação. Bem como embora a amostra 2 se apresente muito próxima da doçura, amargor, sabor de morango e acidez ideais para os consumidores, essa mesma amostra apresenta aceitação inferior em relação à textura, o que pode contribuir para a queda na preferência que leva em conta a impressão global.